

# 川菜博物馆：展示川菜千年脉络与传承

川菜作为中国饮食文化中的八大菜系之一，在历史、地理等多重因素的作用下不断演变，逐渐形成独有的配料、厨具及烹饪方法。川菜的“灵魂”是什么？细到何种程度的面条能被吉尼斯评选为世界上最细的手工面？



酿造的豆瓣酱

## 川菜的“灵魂”——豆瓣

来到川菜博物馆，讲解员首先向探班员介绍了川菜原料加工工具展示区的情况。一份菜肴的鲜、香、麻、辣是否到位，色泽是否诱人，关键在于是否摸索或掌握制作流程、选用适宜的豆瓣酱等学问。豆瓣虽为配料，却是川菜的灵魂。

在原料展示区，手工制作的豆瓣每日需翻晾2次，日出日落各一次，晚上需盛接露水。此外，豆瓣以年限为划分标准，区别了不同类型的豆瓣，其色泽、用途各不相同，一般而言，放置年份更久的豆瓣颜色更深，酱香味也更加浓郁。比如，放置1年的豆瓣多用于制作火锅底料，放置2年的适合做毛血旺，放置3年的多用于制作川菜中的当家菜回锅肉，放置4年的豆瓣最适合做麻婆豆腐，放置年份最久的豆瓣约有5年，基本可用作所有菜品的配料。

此外，在调料制作区还有由黄豆发酵制作而成的中坝酱油，该酱油自1828年道光年间被道光帝赐名后，194年来从未更改名字。

## 世界上最细的面——金丝面

跟随讲解员的脚步，探班员来到互动演示馆，只见工作人员正蒙着眼睛，用一把大刀切着世界上最细的手工面——金丝面。

金丝面由自贡盐帮食府的现任掌



工作人员正在“穿针引线”



金丝面

门人李红凯发明，以0.067毫米的厚度保持着吉尼斯世界纪录。厚度0.067毫米，意味着一次可在一个针眼内穿过30余根薄如蝉翼的面条。

据介绍，之所以取名为金丝面，原因在于它的原料之一为金黄色的鸡蛋黄（其余材料为面粉、食盐），与此相对的是使用鸡蛋清制作的银丝面。金丝面可以点燃燃烧，一是因为

面条的原料里没有水分，二是因为面条擀制时间长、韧性强。

在互动演示馆，除了可以观看厨师演示川菜制作技艺，游客还可以通过“玩做菜”参与互动体验，通过味觉感受川菜魅力。

## 镇馆之宝——全国最贵的泡菜坛子

随后，讲解员向探班员介绍了典藏馆的历史，典藏馆主要以文物、典籍、图文形式展现川菜的发源、发展及菜系的演变脉络。

在场馆靠近出口的地方，展示着川菜博物馆的镇馆之宝。讲解员告诉我们：“这个镇馆之宝是清朝康熙年间的‘青花四开光山水人物纹泡菜坛’，是目前全国最贵的泡菜坛子，代表了四川泡菜从民间走向主流。”

川菜博物馆带我们探索了不一样的四川，见证了每一种文化形成背后的时代背景和故事。我们也相信，在车水马龙的喧嚣声中，永远盖不住历史人文的瑰宝。（杨梦蝶）



镇馆之宝——青花四开光山水人物纹泡菜坛

## WEI KE TANG 微课堂

### 这些川菜“冷知识”你知道吗？

川菜作为我国八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清新醇浓并重，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，享誉中外。我们每天都在吃川菜，这些关于川菜的“冷知识”你知道吗？

1.川菜的 대표菜除了有回锅肉、麻婆豆腐等菜色外，“开水白菜”也是四川名菜。

2.是“宫保鸡丁”，不是“宫爆鸡丁”。宫保鸡丁的烹饪方法不是“爆炒”，叫作“滑炒”。“爆”是另一种烹饪方法。

3.川菜不仅只有“麻辣”，更讲究“香辣”，在辣的基础上，更突出的是“鲜”和“辣”，而不是纯粹的辣，鲜香才是川菜的精髓。

4.川菜的多样性源于川菜讲究味与味之间的调和，用不同的味进行调和，形成一个新的味

道，所以川菜的变化非常多。

5.川菜三派的划分，是在已有定论的上河帮、小河帮、下河帮基础上，进一步规范化、完整化，具体表述为：上河帮川菜即以川西成都、乐山为中心地区的蓉派川菜；小河帮川菜即以川南自贡为中心的盐帮菜，同时包括宜宾菜、泸州菜和内江菜；下河帮川菜即以重庆江湖菜、万州大碗菜为代表的重庆菜。三者共同组成川菜三大主流地方风味流派分支菜系。

6.成都平原相较于川西和川南来说，更加注重味与味之间的调和，出盘方式更加精致。

7.辣椒最早并不是出现在四川。辣椒是从欧洲传到亚洲，再传入中国的。而成都平原最早有关于辣椒的记载出现在《大邑县志》里，这个记载比湖南晚了60年。（童光森）



馆内藏品黄釉勺、灰陶勺



酱油制作



原料加工区

# 配合防控

# 人人有责



配合流调



配合检测



配合验码



配合测温



配合报告



配合隔离



配合健康监测

出现发热、干咳等症状，及时就医，并主动向社区报告  
发现抗原自测阳性，主动向社区报告